

ABSTRAK

INDRA YUDHA SUSANTO. Studi Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Organoleptik Minuman Kopi. (dibawah bimbingan Bapak M. ATTA BARY).

Kopi kayu manis, juga dikenal sebagai kopi dengan tambahan kayu manis, merupakan minuman yang mengkombinasikan kopi dan rempah-rempah kayu manis untuk menciptakan rasa yang khas dan aromatik. Tujuan penelitian untuk menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap minuman kopi dengan penambahan kayu manis.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Kelapa Sawit Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan, Jurusan Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Penelitian dimaksudkan untuk melihat penambahan variasi kayu manis terhadap minuman kopi. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor, yaitu penambahan campuran kayu manis. Setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. P1=10 gram, P2=15 gram, P3=20 gram.

Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan jika uji organoleptik warna P2= sebesar (3.73) memiliki nilai tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dari perlakuan P1= (3.69) dan P3= (3.64), uji organoleptik aroma P2= (3.69) memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dari perlakuan P1= (3.52) dan P3= (3.65), uji organoleptik tekstur P3= (3.68) memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dari perlakuan P1= (3.51) dan P2= (3.43), uji organoleptik rasa P3= (3.68) memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan pada perlakuan P1= (3.63) dan P2= (3.60). Berdasarkan hasil ANOVA warna, aroma, tekstur dan rasa di dapat bahwa penambahan kayu manis terhadap minuman kopi tidak berpengaruh nyata.

Kata Kunci: kopi, kayu manis, organoleptik

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Badan Pusat Statistik (2022), sektor pertanian memberikan kontribusi yang signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia pada tahun 2022, yaitu sekitar 12,40%, urutan ketiga setelah sektor Industri Pengolahan (18,34%) dan Perdagangan Besar dan Eceran; Reparasi Mobil dan Sepeda Motor (12,85%). Subsektor perkebunan memiliki potensi yang

sangat besar; pada tahun 2022, akan memberikan kontribusi 3,76% terhadap PDB dan 30,32% terhadap Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan, menempati urutan pertama di sektor tersebut. Subsektor ini berfungsi sebagai penyedia bahan baku bagi industri, penyerap tenaga kerja, dan penghasil devisa. Salah satu komoditas hasil perkebunan, kopi, memainkan peran yang signifikan dalam perekonomian Indonesia. Selain minyak dan gas, kopi adalah salah satu komoditas ekspor Indonesia yang paling signifikan sebagai penghasil devisa negara, dan pasar kopi di dalam negeri masih sangat besar.

Indonesia adalah negara agraris yang memiliki sumber daya alam beraneka ragam dan sangat melimpah. Rempah-rempah Indonesia sangat laku di pasar domestik dan internasional karena tumbuh dengan baik dan memiliki kualitas yang baik. Kayu manis adalah salah satu produk yang umum di masyarakat. Selain itu, Indonesia adalah negara penghasil kopi terbesar di dunia. Salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi adalah kopi. 26% kopi robusta dan 70% kopi arabika dikonsumsi di seluruh dunia. (Artha dkk., 2020).

Masyarakat biasanya mengonsumsi produk kopi olahan yang terdiri dari campuran kopi, gula aren, dan susu. Saat ini, permintaan terhadap kopi rempah telah meningkat seiring dengan perkembangan tren pangan fungsional. Hal ini mendorong munculnya berbagai inovasi olahan kopi rempah yang dicampur dengan rempah-rempah, yang menghasilkan aroma kopi yang khas dan meningkatkan manfaat bagi kesehatan tubuh. Rempah-rempah memiliki banyak manfaat untuk kehidupan sehari-hari, salah satunya

adalah kayu manis dapat membuat minuman lebih nikmat. (Yuliarso dkk, 2021).

Kayu manis adalah tanaman herbal tradisional yang bermanfaat untuk banyak hal. Tanaman dengan nama ilmiah *Cinnamomum burmani* memiliki rasa pedas dan manis, bau wangi, dan sifat hangat. Minyak atsiri eugenol, safrole, sinamaldehyda, tanin, kalsium oksalat, dammar, dan zat penyamak adalah beberapa senyawa kimia yang ditemukan dalam kayu manis. Kayu manis juga banyak mengandung senyawa tanin dan flavonoid, yang dianggap memiliki sifat antioksidan. (Artha dkk.,2020).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap uji organoleptik kopi dengan penambahan kayu manis berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur.

C. Batasan Masalah

Kegiatan penelitian ini dibatasi pada jumlah variasi kayu manis sebagai bahan tambahan untuk minuman kopi, yang akan diamati adalah uji organoleptik.

D. Tujuan Penelitian:

Untuk menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap minuman kopi dengan penambahan kayu manis.

E. Manfaat Penelitian Yang Diharapkan

Dengan Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat diantaranya dapat mengetahui ukuran penambahan kayu manis yang optimal untuk menciptakan minuman kopi dengan organoleptik yang disukai, memberikan wawasan tentang pengolahan minuman kopi dengan penambahan kayu manis.

DAFTAR PUSTAKA

- Almanda, M., Syahrul, S., & Lubis, A. (2024). *Analisis Kinerja Mesin Sangrai Dilengkapi Dengan Alat Pendingin Biji Kopi*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 9(1).
- Artha, B. A. P., Wulandari, Y. W., & Suhartatik, N. (2020). *Aktivitas Antioksidan Kopi Rempah Dengan Penambahan Kapulaga (*Amomum compactum*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*)*. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), 5(2), 48-58.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Kopi Indonesia volume 7, 2023*. Badan Pusat Statistik.
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). *Proses produksi dan uji mutu bubuk kopi arabika (*coffea arabica L*) asal kabupaten Dogiyai, Papua*. Jurnal Agriovet, 1(1), 1-18.
- Ferry, Y. 2013. *Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii L*) di Indonesia*. J SIRINOV, 1(1), Pp. 11-20.
- Herlina, Y. (2022). *Pengaruh Suhu Dan Lamanya Penyangraian Terhadap Kualitas Biji Kopi Robusta*. Agrica Ekstensia, 16(2), 49-56.
- Mardiana, R., Shidiq, S. S., Widiastuti, E., & Hariyadi, T. (2021, September). *Pengaruh suhu roasting terhadap perubahan kadar lemak, kadar asam total, dan morfologi mikrostruktural kopi robusta*. In Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar (Vol. 12, pp. 151-156).
- Martauli, E. D. (2018). *Analisis produksi kopi di Indonesia*. Journal of Agribusiness Sciences, 1(2), 112-120.
- Nichmah, L., Yuwanti, S., & Suwasono, S. 2019. *Kopi kayu manis celup dengan variasi tingkat penyangraian kopi dan konsentrasi bubuk kayu manis*. Berkala Ilmiah Pertanian, 2(2), 50-55.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Buku Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press: Bogor.
- Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. (2019). *Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis*. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 8(2), 53-57.
- Yuliarso, M. Z., Novanda, R. R., & Priyono, B. S. (2021). *Teknologi Pengolahan Kopi Rempah Celup Sebagai Oleh-Oleh Khas Wisata Desa" Danau Suro Manggi"*. Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS, 19(2), 247-261.

Zamri, A., & Mandora, R. J. (2023). *Perancangan Mesin Penggiling Kopi Dan Penakar Bubuk Kopi Untuk Usaha Mikro Kecil Menengah*. Jurnal Rekayasa Material, Manufaktur dan Energi, 6(2).